

Clos Saint Sebastien – Inspiration Céleste Rouge | AOP Collioure Frankrijk (ROUSSILLON) – 2022

Domein

Clos Saint Sebastien

Een eerder "jong" domein, opgericht in 2007 door 2 gepassioneerde wijnliefhebbers: Jacques Pirou, een karaktervolle man uit de scheepvaart en Romuald Peronne de kleinzoon van Roussillon wijnbouwers. Het idyllisch domein in Banyuls-sur-Mer werd in 2020 ook gecertificeerd met een "Level 3 High Environmental" certificaat. Deze hebben ze te danken aan hun jarenlange inzet voor biodiversiteit, fertiliteit management en ecologische irrigatie.

Vinificatie

Vinificatie: Koude maceratie voor de gisting, met tweemaal per dag overpompen of onderdompelen. Maceratie gedurende een 4 tot 5 weken in roestvrijstalen vaten. Rijping: Eén jaar op fijne droesem in grote houten vaten.

Smaak

Een expressieve en charmante neus met een hoge complexiteit aan fruitaroma's, aangevuld met kreupelhout en gegrilde toetsen. Mooie aanzet in de mond. Vol met aroma's van cacao en zwart fruit. Een lange, viriele afdronk, zonder overdaad.

Gerechten

Genietwijn | Wild - ragout | Varkenshaasje - gemarineerd | Kruidige Aziatische keuken

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Grenache Noir (90%), Carignan (10%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 17-18°C

Smaakprofiel: Complex royaal

